



入学式

交野おりひめ大学通信

一人じゃ出来ないことを、10人で、50人で、100人で!

令和7年4月号



4月の花 バンジー



KATANO ORIHIME UNIVERSITY

交野おりひめ大学

- そば学科
- おさけ学科
- デザイン学科
- クラフトビール部
- 交野伝説学科
- カフェ部
- 酒づくりの会
- かたのキャンパス
- KATANOホイスコーレ準備室
- 目指せ。交野でティラノサウルス学科(4月開講)

おさけ学科
ワークシヨップで
日本酒のさらなる
可能性を探索!

3月22日(日)静かな春の休日、ゆうゆうセンターの調理室が、ふとした冒険心に満ちた空間へと姿を変えました。
今回のおさけ学科ワークシヨップは、日本酒の未知なる可能性を探索するもので、おさけ学科リーダーの榎木さんと中井さんを中心に開催されました。

その試みは、一見、日常的に使われる「調味料」と「日本酒」という普段とは異なる存在同士を結びつけ、新たな味覚の扉を開くことが出来ないかに挑戦したものです。

参加者は、日本酒の香味別分類である「爽酒」・「薫酒」・「醇酒」・「熟酒」の4種類に当てはまる山形県産の日本酒に、「甘酢」「白味噌」「玄米麹味噌」「マヨネーズ」「ケチャップ」・「柚子胡椒」の6種類の調味料を組み合わせながらテイステイング、一つひとつの味わいを丁寧に紐解いていきました。

今回、テイステイング用に山形の日本酒が選定された理由は、全国新酒品評会常連の逸品をチョイスしたということももちろんですが、リーダーの「山形旅行で飲んで美味しかったよ」という人間らしい選択が、参加者との温かな絆を感じさせるものでした。
調味料単体の組み合わせや、日本酒そのものがどのように深みを変えるのか、驚きに満ちた発見が、次々誕生! 中でも印象的だったのは、参加した学科生の一人が、「日本酒にはマヨネーズ最強説を抱いていたが、様々な組み合わせ



テイステイングの感想を共有する学科生たち

せを試したことで、その考えが覆った」と語ったこと。
柚子胡椒は、最初どの日本酒とも合わないかと思われましたが、貴醸酒とのペアリングでまろやかさと甘味が引き立ち、相性の良さが実感されるというドラマチックな展開も報告されました。
一方で、調味料と日本酒のペアリングでは、相性が良い場合には深みが増す一方、悪い場合には苦味が目立つたり、日本酒の特徴を損ねることもある、という実験的な学びも共有されました。
このワークシヨップでは、新しい角度から日本酒を楽しむ可能性を探る斬新な試みとして、成功を収めたと思っています。
交野おりひめ大学が提供するユニークな学びの一端として、このワークシヨップは単なる飲酒文化を超え、日常生活に新しい視点をもたらす豊かな経験の場となったのかも! 今後、さらなる創意工夫が期待される交野おりひめ大学の活動に、目を向けていただきたく思います。
日本酒と調味料が奏でるこの静かで穏やかな物語は、参加者の心に深く刻まれ、次なる味覚の冒険へと導いてくれることでしょう。

交野おりひめ大学
2025年度 学科生募集

交野おりひめ大学では、2025年度の学科生を募集しています! 現在活動中の学科は以下8学科です。

- 「そば学科」
- 「おさけ学科」
- 「クラフトビール部」
- 「交野伝説学科」
- 「カフェ部」
- 「酒づくりの会」

「KATANOホイスコーレ準備室」
「目指せ。ティラノサウルス学科」
複数学科への登録も可能です。登録料は3千円、さらに登録した学科ごとに年会費が発生します。体験入学も大歓迎です。
また、4月19日(土)9時30分から、ゆうゆうセンター1多目的室にて2025年度開講式を開催、大学の事業方針や学科の事業計画などを説明します。

入学のお申し込みは、左のQRコードから。みなさまのご参加を心よりお待ちしております!



あなたの“やりたい”を、
交野おりひめ大学ではじめてみませんか?



大学マスコットのカエルくん
「交野にカエル、交野をカエル」

↓ 検索してみてね。
2025年度学科生募集中!

交野おりひめ大学